



Soyez les *Bienvenus*

Apéritifs

Kir breton	3.80€
Kir cassis, cerise, pêche	3.80€
Vin doux, le p'tit gascoun	5.00€
Ricard 2cl	3.00€
Martini blanc 5cl	4.50€
Porto rouge 5cl	5.00€
whisky J&B 4cl	7.00€
Jack Daniels' 4cl	9.00€
Gin tonic 4cl	9.00€
vodka orange/coca4cl	9.00€
Rhum orange/coca4cl	9.00€

Le Coquelicot Alpin

Cocktail maison 8.50€
Combinaison fruitée et fraîche
Cidre et agrumes

Moment à partager

Chips Breizh 5.50€
Chips de sarrasin et sauce ranch
maison

Galette Apéro 5.50€
Façon Prêfou : ail, beurre, persil

Soirée Moules Frites



Bon appétit Nos prix sont nets, service compris.

Les galettes de Sarrasin

Inspirées de nos montagnes

La tartigrêpe

15.50€

Reblochon, pommes de terre, lardons, oignons, crème, salade

Reblochon, potatoes, bacon, onions, salad

La valaisanne

14.50€

Raclette, pommes de terre, jambon cru, salade

Raclette cheese, potatoes, raw ham, salad

L'alpage

14.80€

Fromage à fondue, pommes de terre, oignons rouges, diot fumé de Savoie

Cheese fondue, potatoes, red onions, Savoy sausage

Les inventives

La Caprine

14.50€

Wrap, Crème de Chèvre, lards grillés, tomates confites, noix, salade

Creamy goat cheese, bacon, tomatoes confits, nuts, salad

L'Italienne

16.00€

Mozzarella, Tomates confites, Coppa, Pesto, Salade

Mozzarella, tomatoes, Coppa, pesto, salad

Les incontournables

La fermière

12.00€

Œuf, emmental, champignons, lard / Egg, cheese, mushrooms, bacon

La fromagère

12.50€

Fromage de chèvre, raclette, reblochon, salade, noix

Goat, raclette and Reblochon cheese, nuts, salad

La complète

10.50€

Œuf, emmental, jambon / egg, cheese, ham

La cancale

17.50€

Noix de Saint Jacques, crevettes roses, fondue de poireaux, crème de paprika,

Scallops*, shrimps, leeks and paprika cream

Les p'tits plus : bol de salade 2.50€
Supplément 1 ingrédient 1.50€

Farine 100% sarrasin, 100% origine France

Les salades

petites

grandes

La Paysanne

11.50€

16.50€

Salade, œuf poché, lardons, Meule de Tarentaise, oignons rouges, tomates, croûtons
Salad, hard egg, bacon, cheese, red onions, croutons

La César

12.50€

17.50€

Salade, œuf dur, aiguillette de poulet corn flakes, parmesan râpé, tomates confites, croûtons, sauce César
Salad, egg, tomatoes, Parmesan cheese, croutons, chicken corn flakes

Burgers bretons

Le bun est préparé aux 2 farines et cuit à la demande sur bilics.

Servis avec frites maison et salade.

Homemade bread with brown and wheat flour. Serve with Fries and salad

Le savoyard

19.50€

Steak haché du boucher, raclette, oignon, salade, tomate, ketchup maison
Burger steak, raclette cheese, onion, salad, tomato, homemade ketchup

Le campagnard

19.50€

Steak haché du boucher, lard grillé, oignon, salade, tomate, ketchup maison
Burger steak, bacon, onion, salad, tomato, homemade ketchup

Le plagnard

20.00€

Steak haché du boucher, raclette, lard grillé, oignon, salade, tomate, ketchup maison
Burger steak, raclette cheese, bacon, onion, salad, tomato, homemade ketchup

Le poulet

21.00€

Aiguillette de poulet pané corn flakes, oignon, salade, tomate, sauce ranch maison
Burger steak, raclette cheese, bacon, onion, salad, tomato, homemade creamy sauce

Tartiflette Maison

19.50€

Pomme de terre, oignons, lardons, Reblochon, crème, salade
Potatoes, onions, bacon, reblochon cheese, cream, salad

Les fondues

à partir de 2 personnes

Les fondues sont préparées à partir d'une sélection de fromages râpés et
Accompagnées de pommes de terre, salade et croûtons 200gr / pers
Fondues are prepared with a selection of cheeses Served with potatoes, salad and croutons.

Fondue savoyarde traditionnelle	23.50€/pers
Fondue avec charcuterie Jambon blanc, jambon cru, rosette, coppa	29,50/pers
Fondue savoyarde à l'ail des ours	25.00€/pers
Fondue savoyarde au cèpes	27.00€/pers
Fondue enfant <i>en accompagnement des parents, 100gr fromage</i>	11.00€

Les raclettes

à partir de 2 personnes

La raclette est servie sur un appareil traditionnel,
Accompagnée de pommes de terre, salade et cornichons.
Raclette cheeses are served with a traditional machine. It is served with potatoes, green salad, and
cornichons.

Raclette 2 charcuterie Jambon blanc, jambon cru	27.50€/pers
Raclette de nos montagnes Jambon blanc, jambon cru, coppa, rosette	29,50€/pers
Raclette enfant <i>en accompagnement des parents</i>	11.00€

Assiette de charcuterie individuelle 9.00€

2 tranches de jambon blanc, jambon cru, rosette, coppa

Le menu enfant

11.00€

Aiguillettes de poulet corn flakes*
Ou galette aux 2 éléments au choix

+

Une boule de glace
Ou une crêpe au choix
(Sucre, Nutella, confiture)

+

Boisson au choix
Sirop ou Ice Tea ou limonade
Jus de pomme ou orange ou ananas

Les crêpes gourmandes

La Tatin

8.80€

Pommes caramélisées, sauce caramel, glace vanille
caramelized apples, caramel sauce, vanilla ice cream

La Mont Blanc

9.50€

Crème de marron, glace vanille, chantilly, meringue, noix
chestnut cream, vanilla ice cream, whipped cream, nuts

Le Snichers

8.80€

Sauce caramel et chocolat, éclats de cacahuètes, glace vanille
Caramel and chocolat sauce, peanuts, vanilla ice cream

La crêpe flambée

alcool au choix (2cl)

8.50€

Génépi, Grand Marnier, calvados, rhum

Beurre sucre / salt butter & sugar 3.80€

Chocolat ou nutella 5.00€

Confiture artisanale / jam 4.50€

« La source du verger »

Abricot, fraise, myrtille, fruits des bois bio

Miel/ honey 4.00€

Citron sucre / lemon & sugar 4.00€

Crème de marron/ chustney cream 5.50€

Caramel beurre salé/ salted caramel 6.00€

Caramel amandes /caramel& almonds 6.20€

Banane chocolat/ banana & chocolat 6.50€

Les coupes glacées

Coupe de glace artisanal 2 parfums 6.00€

Vanille, chocolat, café, fraise, pistache, framboise, citron

Dame Blanche 10.00€

Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

Chocolat Liégeois 10.00€

Glace chocolat, sauce chocolat, chantilly

Chocolate ice cream, and sauce, whipped cream

Café liégeois 10.00€

Glace café, café, chantilly

Coffee ice cream, coffee, whipped cream

Crumble 11.00€

Glace vanille, pommes caramélisées,

Émietté de biscuits, sauce caramel, chantilly

Vanilla ice cream, caramelised apples, crumble biscuits, caramel sauce, whipped cream

Ardéchoise 11.00€

Glace vanille, crème de marron, meringue, chantilly

Vanilla ice cream, chustnut cream, meringue, whipped cream

Banana split 12.50€

Glace vanille, fraise, chocolat, sauce chocolat, chantilly, amandes

Vanilla, strawberry and chocolate ice cream, banana, chocolate sauce, whipped cream, almonds

Chasseur Alpin 10.00€

2 boules citron avec au choix : 2 cups of lemon ice cream plus

Alcool au choix (2 cl) : Génépi, Jet 27, Calvados, Rhum

Les p'tits plus

Boule de glace 3.00€

Chantilly 1.50 €

La carte des vins

Blancs vins blancs

	14cl	25cl	50cl	75cl
APREMONT Prestige AOP savoie	4.50€	7.50€	15.00€	21.00€
CHARDONAY VIOGNIER Bio IGP côteaoux Enserune,, Domaine Régismont	6.00€	9.00€	18.00€	26.00€
MACON VILLAGE aop Vignerons de Buxy, Bourgogne				29.50€

Vins rosés

	14cl	25cl	50cl	75cl
GAMAY AOP savoie, Jérémy Vullien				18.50€
ROSE DE PROVENCE « Princesse Clara »	6.00€	9.00€	18.00€	26.00€

Vins rouges

	14cl	25cl	50cl	75cl
GAMAY AOP savoie, Jérémy Vullien	4.50€	7.50€	15.00€	21.00€
COTE DU RHONE AOP, « Chapitre »	5.50€	8.50€	17.00€	24.00€
GRAVES, Haut de Gravière	9.00€	15.00€	30.00€	38.00€
PIC ST LOUP AOP Languedoc, Emotion “Les Déesses Muettes »				28.00€
SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP, Domaine Bruneau				27,00€
LUSSAC ST EMILION AOP, Château Fleur Terrien				31,00€
MEDOC AOC, « La Chapelle de Podensac »				56.00€

Boissons fraîches

Sirop au verre 20cl 2.00€
Fraise, grenadine, menthe, citron, pêche

Jus de fruits Granini 25cl 4.00€
Fraise, abricot, multifruit

Jus de fruit au verre 20cl 2.80€
Orange, pomme, ananas, pamplemousse

Coca/coca zero 33cl 4.00€

Orangina 25cl 4.50€

Ice tea au verre 20cl 2.80€

Limonade au verre 20cl 2.80€

Diabolo au verre 20cl 3.50€

Perrier 33cl 4.00€

Eau de Bonneval litre

Pétillante 5.50€

Plate 5.00€

Cidre

Cidre à la pression brut,

La bolée d'Armorique

La bolée 3.60€

Le 1/2 litre 8.00€

Le litre 15.00€

Cidre en bouteille

Ferme de Cambremer AOP brut 15.00€

La source du verger 14.00€

Doux de Savoie 75cl

Bières

Bière pression Pelforth

Le demi 25cl 4.50€

La pinte 50cl 9.00€

Le picon 25cl 5.00€

Boissons chaudes

Expresso 2.00€

Café noisette 2.20€

Double expresso 3.80€

Grand crème 4.00€

Thé ou infusion 3.20€

Chocolat chaud 4.00€

Digestifs

Génépi 4cl 8.00€

Rhum XO Gouverneur 4cl 9.50€

Calvados 4cl 8.00€

Cognac VSOP Meukow 4cl 9.50€

Mansana/Lenomcello 4cl 7.50€

Jet 27 4cl 8.00€